

10/511425

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

10 OCT 2004

(43) 国際公開日
2003年10月30日 (30.10.2003)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 03/088987 A1(51) 国際特許分類: A61K 35/78, 35/72,
35/74, 38/00, 47/12, 47/18, 47/26, 47/36, 9/19, A61P 1/16,
25/32, A23L 1/30, C12F 3/10

(21) 国際出願番号: PCT/JP03/04893

(22) 国際出願日: 2003年4月17日 (17.04.2003)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2002-117431 2002年4月19日 (19.04.2002) JP
特願2002-117435 2002年4月19日 (19.04.2002) JP
特願2002-250991 2002年8月29日 (29.08.2002) JP
特願2002-250992 2002年8月29日 (29.08.2002) JP(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 三和酒類
株式会社 (SANWA SHURUI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒879-
0495 大分県 宇佐市 大字山本 2 2 3 1 番地の 1 Oita
(JP). 株式会社大麦発酵研究所 (BARLEY FERMENTATION
TECHNOLOGIES, INC.) [JP/JP]; 〒879-0467
大分県 宇佐市 大字山本 2 2 1 1 番地 Oita (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 大森 俊郎
(OMORI, Toshiro) [JP/JP]; 〒879-0495 大分県 宇佐市
大字山本 2 2 3 1 番地の 1 三和酒類株式会社内Oita (JP). 竹嶋 直樹 (TAKESHIMA, Naoki) [JP/JP]; 〒
879-0495 大分県 宇佐市 大字山本 2 2 3 1 番地の 1
三和酒類株式会社内 Oita (JP). 林 圭 (HAYASHI, Kei)
[JP/JP]; 〒879-0495 大分県 宇佐市 大字山本 2 2 3 1 番
地の 1 三和酒類株式会社内 Oita (JP). 梅本 泰史
(UMEMOTO, Yasufumi) [JP/JP]; 〒879-0495 大分県 宇
佐市 大字山本 2 2 3 1 番地の 1 三和酒類株式会社
内 Oita (JP).(74) 代理人: 荻上 豊規 (OGIUE, Toyonori); 〒102-0083 東
京都 千代田区 麹町 3-1 2-1 1 麹町田村ビル 2 階
Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): CN, KR, US.

(84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY,
CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC,
NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR).

規則4.17に規定する申立て:

— USのための発明者である旨の申立て (規則
4.17(iv))

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。(54) Title: COMPOSITION OBTAINED FROM BARLEY *SHOCHU* STILLAGE AND HAVING EFFECTS OF INHIBITING
THE ONSET OF ALCOHOLIC LIVER INJURY AND HEALING IT AS WELL AS FAVORABLE TASTE, AND PROCESS FOR
PRODUCING THE SAME(54) 発明の名称: 大麦焼酎蒸留残液から得られるアルコール性肝障害に対する発症抑制作用及び治療作用を有し且
つ優れた呈味性を有する組成物及びその製造方法(57) Abstract: A composition having effects of inhibiting the onset of alcoholic liver injury and healing it which comprises an
unadsorbed fraction obtained by subjecting a barley *shochu* stillage obtained as the by-product in the production of *shochu* from
barley to solid/liquid separation and then subjecting the liquid fraction thus obtained to a separation treatment by adsorption, wherein
the unadsorbed fraction contains plural peptides having an average chain length of from 3.0 to 5.0 and these peptides are composed
of from 24 to 38% of glutamic acid, from 4 to 20% of glycine, from 5 to 10% of aspartic acid, from 4 to 9% of proline and from 4
to 8% of serine, referring the total amino acid content originating in these peptides as to 100%. A food composition comprising the
above unadsorbed fraction and having a favorable taste.(57) 要約: 大麦を原料とする焼酎製造において副成する大麦焼酎蒸留残液を固液分離して液体分を得、該液体分を
合成吸着剤を用いる吸着分離処理に付すことにより分取した非吸着画分からなり、該非吸着画分は、平均鎖長が3.0
乃至5.0である複数種のペプチドを含有し、それらペプチドは該ペプチドに由来するアミノ酸総含量を100%とした
ときのアミノ酸組成が、グルタミン酸24乃至38%、グリシン4乃至20%、アスパラギン酸5乃至10%、プロリン4乃至
9%、及びセリン4乃至8%であり、アルコール性肝障害に対する発症抑制作用及び治療作用を有する組成物。前記非
吸着画分からなる、優れた呈味性を有する食品用組成物。

WO 03/088987 A1